



COCINA INNOVADORA 2017

INGREDIENTES

- Citronella
- Ajo
- Laurel
- Jengibre
- Cebolla
- Zanahoria
- Pimienta
- Sal
- Setas
- Aceitunas

TIEMPO / DIFICULTAD

40 Min / Media

TASCÓN DE LA PASAJERA

Facera, Tierra y Trigo

Cocinero: Alejandro Pareja Reyes

ASÍ SE HACE

1. Facera: Citronella, Ajo, Laurel, Jengibre, Cebolla, Zanahoria, Pimienta y Sal. Todo bien pochado sin que coja color Y reducimos a suelo, añadimos soja, kenchee, PX y Vino Tinto y reducimos de nuevo. Lo pasamos a una Olla y añadimos la Facera y el Caldo de Atún y lo cocinamos hasta su punto. Sacar la facera, reducir Salsa y ligarla con Leche de Coco.
2. Tierra: Hacer un crumble de Setas, Algas y Jengibre, hornear y triturar. Deshidratar las Aceitunas negras en el microondas y triturar.
3. Trigo: Hervir el Caldo de Atún, echamos el Trigo, lo cocinamos 10 min y apartamos, Hacemos una crema de Salicornias con Cebolletas y añadimos al Trigo.